

Merk: **Le Creuset**

Model: 96600620000000

€ 215,00

Omschrijving

Deze Stoofpan warmt snel op en verdeelt de warmte gelijkmatig, dankzij de speciale 3-laagse constructie. Hij is ideaal voor allerlei alledaagse taken in de keuken, van het koken van pasta, aardappelen of rijst tot het maken van stoofschotels en curry's. Lasergeëtste markeringen aan de binnenkant van de pan helpen u om tijdens het koken alles af te meten.

- Een modern icoon: Met het kenmerkende ontwerp met drie ringen past dit product bij onze karakteristieke gietijzeren pannen, waardoor hij perfect in uw huidige Le Creuset-collectie past.
- 3-laagse techniek: hoogwaardig rvs en aluminium zijn met elkaar verbonden tot een drielaags materiaal dat de warmte gelijkmatig en zacht over de hele pan verspreidt. Het materiaal kenmerkt zich door een snelle, gelijkmatige warmteverdeling en is bijzonder geschikt voor de dagelijkse keuken.
- De handige inhoudsmarkeringen zijn ontworpen om uw kookervaring te vergemakkelijken en nog aangenamer te maken.
- Het allerbeste: onze producten worden gemaakt van de beste materialen in productielocaties over de hele wereld, zodat u de kwaliteit krijgt die u mag verwachten van Le Creuset.
- Kies uw kookplaat: Ons Signature roestvrijstalen kookgerei is geschikt voor alle kookplaten en conventionele ovens en kan gebruikt worden bij temperaturen tot 260°C. Niet geschikt voor magnetrons.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Diameter

20 cm

Materiaal

Roestvrij staal
(RVS)